

Les matières enseignées

Matières
Oenologie
Dégustation
Travaux Pratiques Hôtel Lesdiguières Restaurant Beaumarchais et Clos d'Or
Vignobles français
Vignobles étrangers
Technologie
Autres produits du sommelier
Gestion
Anglais
Français



Missions

- Promouvoir et effectuer le service des boissons
- Conseiller et servir les vins
- S'occuper de la gestion de la cave

Site Beaumarchais
15 avenue Beaumarchais
38100 Grenoble
Tél : 04 76 21 38 54
Mail administration:
ce.0380035g@ac-grenoble.fr



Durée de la formation

- Formation **d'une année**, débutant à la rentrée scolaire de septembre
- 24 semaines à l'école
- 14 semaines en période de formation en milieu professionnel (PFMP)
- Poursuites d'études possibles

Stages

- 2 semaines : Vendanges et vinification.
- 10 semaines : Commis Sommelier en restaurant gastronomique type étoilé Michelin.
- 2 semaines : Stage caviste.

Professeur
Monsieur Fabrice LEMASSON
fabrice.lemasson@ac-grenoble.fr

MENTION COMPLEMENTAIRE SOMMELLERIE



ÉCOLE D'HÔTELLERIE ET DE TOURISME
LESDIGUIÈRES
GRENOBLE



MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE, DE
L'ENSEIGNEMENT
SUPÉRIEUR ET DE
LA RECHERCHE

Pourquoi s'orienter-t-on dans une Mention Complémentaire Sommellerie ?

- Pour devenir Sommelier, un des plus beaux métiers du monde !
- Pour enrichir ses compétences en restauration.
- Pour devenir un chef d'établissement muni d'un savoir-faire indispensable à un secteur représentant 50% de la marge d'un restaurant et un tiers du chiffre d'affaire.
- Pour travailler en Oeno-Tourisme, secteur en plein développement.
- Pour devenir caviste.
- Pour travailler dans le commerce du vin français et international.

Exigences et qualités préalables

- Être majeur ou émancipé à la rentrée de septembre.
- Être titulaire d'un diplôme de CAP, BEP, BAC PROFESSIONNEL, BAC TECHNOLOGIQUE, BTS ou BP des secteurs de l'Hôtellerie et de la Restauration.
- Cas particulier : Avoir acquis une expérience professionnelle de 3 ans avec certificat de travail.

Procédure de recrutement

Demandes de dossier de candidature :

- Au secrétariat du Lycée Lesdiguières site Beaumarchais ou site Clos d'Or

Entretien complémentaire d'admission (obligatoire) :

- Un entretien de recrutement sera réalisé sur la base d'un entretien d'embauche en entreprise. Cela induit pour ce rendez-vous que vous devez vous munir de :
 - ✓ Votre Curriculum Vitae
 - ✓ Une lettre de motivation manuscrite
 - ✓ Vous présenter en tenue professionnelle

Qualités indispensables dans la profession

- Faire preuve d'empathie, de probité, de loyauté, de passion et de modestie.
- Rechercher l'excellence.
- Avoir un sens de la communication.
- Être réactif et organisé.
- Prendre en considération l'impact de son travail sur les résultats financiers de l'entreprise.
- Appliquer des règles de déontologie pour assurer une communication utile à son employeur.
- S'intéresser aux langues Françaises et étrangères.

Tenue vestimentaire et assiduité

- Un document annexe « Matériel et tenue obligatoires » à signer.
- L'hygiène, le savoir-être, le savoir s'exprimer, l'esprit d'équipe sont obligatoires.
- Un comportement adulte vous est exigé car vous êtes majeur.